LIVIUS GARNACHA RESERVA — BODEGAS ALVIA

Nombre:	**LIVIUS GARNACHA Reserva**
Añada:	**2013**
Variedad:	**100% Garnacha**
Viñedos:	**Rioja Alta plantados entre 1915 y 1940**

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kilos. Mesa de selección. Pre fermentación en frio durante 5 días y fermentación controlada a 24ºC
Malo láctica y crianza en barricas de roble nuevo: Francés 65%, Húngaro 15% y Americano 20%

El vino envejece en barricas de roble durante 18 meses. 7 años en botella.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol:	13,85 % vol.
Acidez Total :	6,08 gr./l Tartárico
Azúcar residual:	2,3 g/l
Acidez Volátil:	0,74 Acética

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo cereza con ribetes granates.

Aroma: Nariz elegante con toques de fruta roja fresca, tostados de la barrica, cacao, tabaco y especias.

Boca: Sutil entrada en boca donde el vino se transmite sedoso, aterciopelado y agradable. Postgusto intenso con un final goloso y dulzón

GASTRONOMÍA

Combina con carne a la plancha y queso, especialmente de cabra.
Temperatura: 16º - 18º C

PRESENTACIÓN

Botella“Borgoña Júpiter 75”
Cápsula 100% estaño
Corcho Natural Flor 49X24,2mm
Etiqueta autoadhesiva
Caja de madera o cartón de 6 botellas en posición horizontal.

MENCIONES

93 puntos Wine Enthusiast
92 puntos James Suckling
91 puntos Miquel Hudin
90 puntos (Gold Sommeliers Choice Awards)

BODEGAS ALVIA

www.bodegasalvia.es